








Menú Navidad 11/12/2019





APERITIVOS

- Milhojas de Boniato y Queso Parmesano  
- Croquetas de Pollo y de Bacalao con Alioli de Limón   
- Cilindro de Jamón Crujiente relleno de Setas y Porra  

ENTRANTE

- Alcachofa confitada con Foie y Crema de Patata al Aceite de Oliva 

PESCADO

- Lubina a la plancha con Macarron relleno de verduras y Gambas en su Jugo    









CARNE

- Secreto a baja temperatura al aroma de Mostaza y Romero con Judías Verdes y Puré de Castañas  

POSTRE

- Tarta de Mousse de Caramelo y Peras   

MIGNARDISES

- Macarons de Vainilla y Frambuesa  
- Tejas de Naranja   
- Rocas de Almendra y Chocolate 
- Roscas de Anís  

BEBIDAS

- Pago de Araiz. Tinto Roble. D.O. Navarra
Montesierra. Blanco. D.O. Somontano
Cerveza, Refrescos y Agua
Café

Precio del Menú 30 euros (bebida incluida)

Teléfonos de reserva: 952712850 / 697957402

I.E.S. PEDRO ESPINOSA



Apio



Cacahuets



Crustáceos



Moluscos



Frutos de cáscara



Gluten



Huevos



Soja



Lácteos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Dióxido de azufre



Altramuces